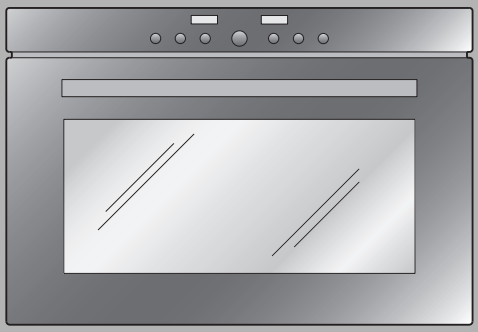
V-ZUG Ltd

Microondas

Miwell SL



Manual de instrucciones

Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos. Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. No obstante, debe dedicar el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones. Así, tendrá confianza en su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.
Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.

Modificaciones

El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho arealizar modificaciones para el perfeccionamiento.

Símbolos utilizados

Señala todas las indicaciones importantes para la seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones y daños en el aparato o en la configuración.

▶ Indica los pasos que deberá realizar en el orden correspondiente.
– Describe la reacción del aparato en el paso que está realizando.
■ Indica una enumeración.

Señala indicaciones útiles para el usuario.

Ámbito de validez

El número del modelo se corresponde con las 3 primeras cifras de la placa de características. Este manual de instrucciones es válido para los modelos:

Tipo	Núm. de modelo	Sistema de medida
MW-SL	944	SMS 55
MW-SL/60	945	EURO 60

Las diferencias de realización se indican en el texto.

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2010

Contenido

Indicaciones de seguridad **5**
Antes de la primera puesta en funcionamiento 5
Uso según lo estipulado 6
Con la presencia de niños en casa 6
Acerca del uso 7
Microondas 10
Accesorios 12

Descripción del aparato **14**
Estructura 14
Elementos de mando e indicadores 15
Accesorios 16
Ventilación 18
Montaje 18

Manejo **19**
Primera puesta en funcionamiento 19
Ejemplo 20

Ajustes de usuario **23**
Protección de inicio 24
Indicación de la hora 24
Iluminación 25

Funciones de marcación de tiempo **26**
Ajustar y modificar la hora 26
Temporizador 27
Tiempo de conexión 29
Retardo de inicio 31

Modos de funcionamiento **34**
Power&Favorit 36
PerfectDefrost 37
CombiCrunch 38
Funcionamiento combinado 39

Consejos de ajuste **40**
Uso óptimo 40
Calentar 41
Descongelar 42
Descongelación y cocción simultáneas 43
Cocer 44

Cuidado y mantenimiento **48**
Limpieza exterior 48
Limpiar la puerta del aparato 48
Limpiar la cámara de cocción 49
Limpiar los accesorios 50
Sustituir la bombilla 50

Solucionar fallos por sí mismo **51**
¿Qué hacer si...? 51
Tras una interrupción de la corriente 53

Accesorios y piezas de repuesto **54**

Datos técnicos **55**

Eliminación **56**

Índice **57**

Servicio de reparaciones **59**

Breves instrucciones **60**

Indicaciones de seguridad

El aparato cumple con las reglas reconocidas de la técnica y con las instrucciones de seguridad correspondientes. Un requisito imprescindible para evitar daños y accidentes es el manejo pertinente del aparato. Tenga en cuenta las indicaciones de este manual de instrucciones.

Según la IEC 60335-1 se aplica conforme a lo prescrito:

- Las personas (incluyendo a los niños) que no sean capaces de utilizar el aparato de forma segura debido a sus capacidades psíquicas, sensoriales o intelectuales o a la inexperiencia o desconocimiento del mismo, no podrán utilizar este aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable de la seguridad.

En un buen aparato microondas, la energía de microondas permanece dentro del aparato y, por tanto, es inofensiva. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se interrumpe automáticamente.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

- El aparato sólo debe montarse y conectarse a la red eléctrica de acuerdo con las instrucciones de instalación independientes. Encargue a un electricista/instalador autorizado los trabajos necesarios.
- Deseche el material de embalaje de acuerdo con las prescripciones locales.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato que se acaba de instalar, tenga en cuenta las indicaciones que se muestran en 'Primera puesta en funcionamiento'.
- Realice los ajustes de usuario deseados.

Uso según lo estipulado

- El aparato está diseñado para preparar alimentos en casa. ¡En ninguna circunstancia debe flambearse u hornearse con mucha grasa en la cámara de cocción! Si se utiliza para otros fines o se hace un manejo incorrecto del aparato, no podrá reclamarse responsabilidad por posibles daños.
- ¡Nunca utilice el aparato para secar animales, ropa ni papel!
- No debe utilizarse para calentar una habitación.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones en el aparato, especialmente de piezas conductoras de corriente, sólo deben ser realizadas por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por una persona con la cualificación correspondiente. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración, así como fallos operativos. En caso de un fallo funcional en el aparato o de un pedido de reparación, observe las indicaciones del capítulo 'Servicio de reparaciones'. En caso necesario, diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
- Sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales.
- Conserve con cuidado las instrucciones de manejo para poder consultarlas en cualquier momento. En caso de venderlo o cedérselo a un tercero, entregue junto al aparato también este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación. Así, el nuevo usuario podrá disponer de la información necesaria para el correcto manejo del aparato.

Con la presencia de niños en casa

- Los componentes del embalaje p. ej., láminas y poliestireno pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está concebido para el uso por personas adultas que conozcan el contenido de este manual de instrucciones. Los niños a menudo no son conscientes del peligro que conlleva el manejo de aparatos eléctricos. Preste la debida atención y no permita que los niños jueguen con el aparato: existe el peligro de que los niños resulten lesionados.

Acerca del uso

- Si el aparato presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si detecta un fallo funcional, debe desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que los cables de conexión de otros electrodomésticos no queden atrapados en la puerta del aparato. Podría dañarse su aislamiento eléctrico.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe llevarse al centro de atención al cliente para sustituirlo y así evitar riesgos.
- Asegúrese antes de cerrar la puerta del aparato de que en la cámara de cocción no se encuentran objetos extraños o animales domésticos.
- No almacene objetos en la cámara de cocción dado que pueden representar un peligro en caso de un encendido accidental. No almacene alimentos así como materiales inflamables o sensibles a las temperaturas, p. ej., detergentes, sprays para hornos, etc. en la cámara de cocción.

¡Precaución, peligro de lesiones!

- Tenga cuidado de que nadie toque en las bisagras con los dedos. Al mover la puerta del aparato existe peligro de lesiones. Se recomienda precaución, especialmente en presencia de niños.
- Con la puerta del aparato abierta existe peligro de tropiezo y de aplastamiento. No se siente ni apoye sobre la puerta del aparato y no la utilice para colocar cosas encima.

¡Precaución, peligro de quemaduras!

- Las piezas accesibles del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- El aparato, la puerta del aparato, especialmente el cristal, se calienta mucho durante el funcionamiento.
- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor de la cámara de cocción. ¡Si hay vapor en la cámara de cocción, no intente quitarlo con las manos!
- La grasa y el aceite sobrecalentados pueden encenderse fácilmente. Calentar aceite en la cámara de cocción para asar carnes es peligroso y debe evitarse. Nunca intente apagar aceite o grasa en llamas con agua. ¡Peligro de explosiones! Para apagar incendios debe utilizarse una manta ignífuga y mantener las puertas y ventanas cerradas.
- Los alimentos calentados no deben rociarse con bebidas alcohólicas (coñac, whisky, aguardiente, etc.). ¡Peligro de explosiones!
- Los accesorios se calientan en la cámara de cocción. Utilice agarradores de cocina o guantes de protección.
- Si observa humo por un posible incendio del aparato o en la cámara de cocción, mantenga cerrada la puerta del aparato e interrumpa la alimentación de corriente.
- El aparato calentado se mantiene caliente bastante tiempo aún después de desconectado y se enfriará lentamente a la temperatura ambiente. Espere hasta que el aparato se haya enfriado, por ejemplo, antes de realizar operaciones de limpieza.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando tueste productos como hierbas, pan, setas, etc. Existe peligro de incendio si se tuestan más de lo normal.

Evitar daños en el aparato

- No debe modificarse nada de la estructura del aparato. Absténgase de cualquier uso de la fuerza o manipulación en la puerta del aparato y en los dispositivos de control y seguridad. La iluminación sólo debe cambiarla nuestro servicio de atención al cliente.
- Mantenga el aparato siempre limpio. Limpie la puerta del aparato con un detergente suave.
- Evite daños en la puerta del aparato, el marco de la puerta y las bisagras de la puerta.
- Los agentes abrasivos y útiles de limpieza como lana de acero, cuchillos, rascadores para cristal, cuchillas, etc. no pueden utilizarse en ningún caso para la limpieza del cristal de la puerta. Los arañazos en el cristal de la puerta pueden producir la rotura del cristal.
- No dé portazos a la puerta del aparato.
- Durante la limpieza tenga en cuenta que no puede entrar agua en el aparato. Utilice un paño moderadamente húmedo. Nunca pulverice agua hacia dentro o fuera del aparato. No utilice aparatos de limpieza a vapor. El agua que penetre ocasiona daños.

Microondas

- La energía de microondas es inofensiva con un funcionamiento adecuado. Al abrir la puerta del aparato, el funcionamiento se interrumpe automáticamente. En caso de averías o daños en el aparato, especialmente en la zona de la puerta del aparato, se interrumpe el funcionamiento de microondas. El aparato debe ser reparado por personal experto.
- No se pille entre la puerta del aparato y el marco.
- Encienda el microondas sólo si hay alimentos en la cámara de cocción.

Calentamiento de alimentos y líquido

- Nunca deje el aparato sin vigilancia si calienta o cuece alimentos en recipientes hechos de plástico, papel u otros materiales inflamables. Los recipientes pueden fundirse o inflamarse.
- No caliente bebidas ni alimentos que contengan alcohol. ¡Peligro de inflamación y explosión!
- Al calentar líquidos, introduzca una cucharilla de café en el recipiente para evitar el retardo de ebullición. En el retardo de ebullición se alcanza la temperatura de ebullición sin que asciendan las típicas burbujas de vapor. Sólo con una pequeña sacudida del recipiente puede salpicarse el líquido con el recipiente abierto, ¡Riesgo de escaldaduras!
- No utilice recipientes con orificio de descarga estrecho.
- Remueva el líquido a la mitad del tiempo y deje el recipiente en la cámara de cocción durante un breve intervalo de tiempo transcurrido el tiempo de funcionamiento. Remuévalo una vez más y extraiga el recipiente de la cámara de cocción.
- La comida para bebés en botes o frascos de cristal debe calentarse siempre sin tapas, cierres o tetinas. Tras calentarla, la comida para bebés debe removerse o agitarse bien. Compruebe sin falta la temperatura antes de darle la comida al bebé. ¡Peligro de escaldaduras!
- No caliente los alimentos en recipientes cerrados herméticamente (conservas, frascos, embalajes de metal, papel o plástico herméticos de un sólo uso). Retire los embalajes de plástico antes de cocer o descongelar los alimentos. Los recipientes cerrados pueden reventar. Abra siempre los recipientes.

- Debe cubrir las partes sensibles de los alimentos, p. ej. alas o patas de aves, con un poco de lámina de aluminio. El aluminio refleja las microondas y protege así los alimentos para que no se sequen. Mantenga siempre una separación mínima de 2 cm entre el metal y las paredes de la cámara de cocción. En caso contrario, pueden producirse chispas que dañarán su aparato.
- El tiempo de cocción depende de la cantidad, la composición y la temperatura inicial de los alimentos, así como de la vajilla utilizada. Parta siempre del tiempo de cocción más breve indicado para evitar una cocción excesiva de los alimentos. En caso contrario, los alimentos o cantidades más pequeñas con poca humedad se secan y, eventualmente, pueden inflamarse. Si los alimentos aún no han alcanzado el estado necesario antes de transcurrir el tiempo de cocción, puede prolongarlo.
- Pinche con un tenedor los alimentos con piel o cáscara, tales como patatas, tomates, salchichas, crustáceos y similares. En caso contrario, el vapor que se origina no puede evacuarse y los alimentos pueden reventar.
- No cueza ningún huevo en la fuente y no caliente huevos duros. Pueden reventar provocando una explosión. Rompa los huevos y bátalos. Pinche las yemas en caso de que sean huevos fritos.

Accesorios

Los accesorios se calientan mucho durante el funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras!

Soporte de plato giratorio y plato giratorio de cristal

- Sólo utilice el aparato con el soporte para plato giratorio y el plato giratorio de cristal suministrados. No utilice ningún otro accesorio sustitutivo.
- Antes de limpiar o mojar con agua el plato giratorio de cristal, deje que se enfríe.
- No cocine los platos directamente sobre el plato giratorio de cristal.
- No coloque alimentos o recipientes calientes sobre el plato giratorio de cristal frío.
- No coloque alimentos o recipientes congelados sobre el plato giratorio de cristal caliente.

Plato CombiCrunch

- El plato CombiCrunch no debe utilizarse junto con la parrilla durante el funcionamiento del microondas y combinado.
- Nunca utilice el plato CombiCrunch como base para otra vajilla o recipientes.

Parrilla

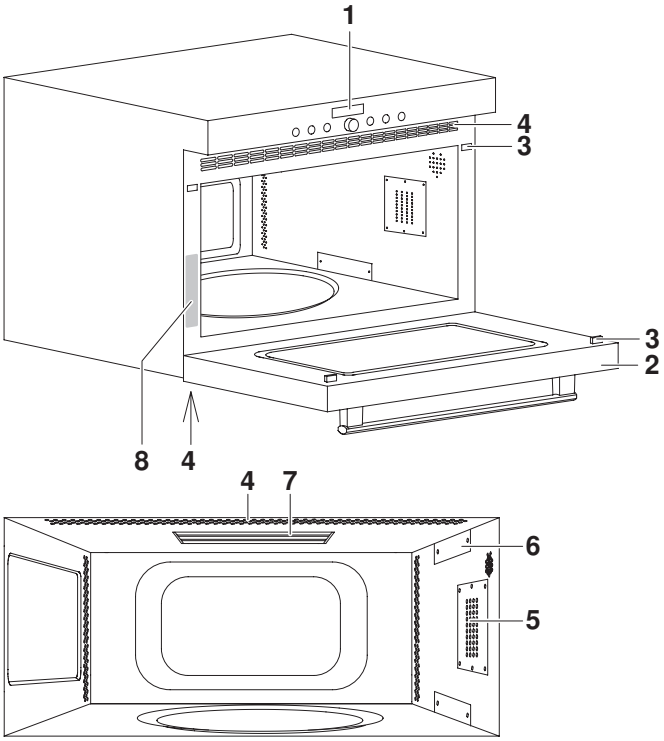
- Durante el funcionamiento del microondas no se recomienda el uso de la parrilla.
- Durante el funcionamiento combinado, no coloque ninguna pieza de vajilla metálica (fuentes de aluminio, brochetas para carne) directamente sobre la parrilla. Coloque siempre un plato en medio. En caso contrario, pueden producirse chispas que dañarán su aparato.
- Coloque la parrilla siempre en el centro del plato giratorio de cristal.

Vajilla

- Sólo utilice vajilla resistente al calor y adecuada para microondas, p. ej., cristal, cerámica, porcelana o plástico resistente a altas temperaturas. Las microondas pueden atravesar estos materiales.
  En la vajilla metálica, las microondas sólo pueden penetrar parcialmente o no pueden hacerlo. Los platos se quedarán fríos en este caso.
- Sólo utilice vajilla con decoraciones de metal, p. ej., bordes dorados, o alimentos en fuentes de aluminio si el fabricante garantiza su adecuación para microondas. Esto también es válido para productos hechos con papel reciclado.
- Tenga cuidado de que, al girar, la vajilla no choque con las paredes de la cámara de cocción.
- No utilice termómetros para carne. ¡Durante el funcionamiento del microondas pueden producirse chispas debido a la composición del termómetro de carne que dañarán el aparato!
- La vajilla de porcelana, cerámica y barro, que presenta cavidades – que pueden llenarse de agua – puede romperse. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante.

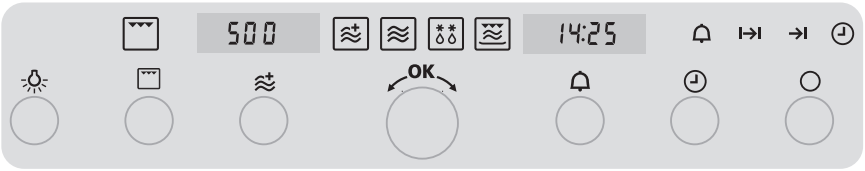
Descripción del aparato

Estructura



1 Elementos de mando e indicadores
2 Puerta del aparato
3 Cierre de seguridad
4 Aberturas de ventilación
5 Iluminación
6 Entrada de microondas
7 Grill
8 Placa de características

Elementos de mando e indicadores



Botones

- Iluminación
- Modo de funcionamiento
- Modos de funcionamiento del microondas
- OK Botón de ajuste
- Temporizador
- Hora, tiempo de conexión, tiempo de desconexión
- Desact.

Indicadores

- 500 Potencia de microondas
- 14:25 Hora, tiempo de conexión, tiempo de desconexión, temporizador, etc.

Modo de funcionamiento

- Grill

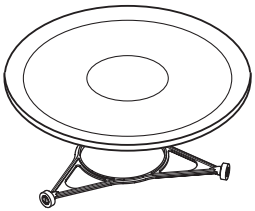
Modos de funcionamiento del microondas

- Power&Favorit
- Microondas
- PerfectDefrost
- CombiCrunch

Símbolos

- Temporizador
- Tiempo de conexión
- Tiempo de desconexión
- Hora

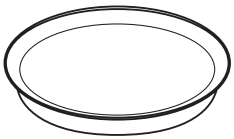
Accesorios



Soporte de plato giratorio y plato giratorio de cristal

No deben colocarse otros recipientes distintos del plato giratorio de cristal sobre el soporte de plato giratorio.

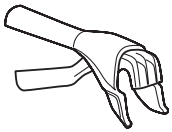
- ▶ Coloque el soporte de plato giratorio en la depresión prevista para ello en el fondo de la cámara de cocción.
- ▶ Coloque el plato giratorio de cristal sobre el soporte de plato giratorio de modo las nervaduras del fondo del plato giratorio de cristal se coloquen en escotaduras correspondientes del accionamiento del plato giratorio en el fondo de la cámara de cocción. Puede girar hacia la izquierda o la derecha.
- ▶ Utilice el plato giratorio de cristal en todos los modos de funcionamiento. Retiene el jugo de la carne y partes de alimentos e impide así que se ensucie innecesariamente el fondo de la cámara de cocción.



Plato CombiCrunch

El plato CombiCrunch se calienta mucho durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras!
El corte con cuchillos o cuchillas circulares en el plato CombiCrunch ocasiona daños visibles.

- ■ El plato CombiCrunch confiere a los alimentos el dorado crujiente deseado.
- ▶ Prepare los alimentos directamente en el plato CombiCrunch.
- ▶ Utilice siempre el plato giratorio de cristal como base.

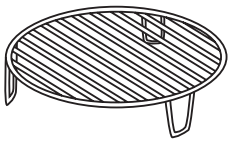


Mango CombiCrunch

▶ Utilice el mango CombiCrunch para retirar el plato CombiCrunch de la cámara de cocción.

Parrilla

La parrilla se calienta mucho durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Durante el funcionamiento microondas y de combinado, la vajilla metálica no debe colocarse directamente sobre la parrilla. Coloque siempre un plato entre medias. En caso contrario, pueden producirse chispas que dañarán su aparato.



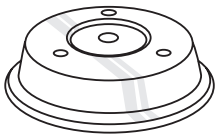
▶ Coloque los alimentos sobre la parilla de modo que el aire pueda circular sin obstáculos.

▶ Utilice siempre el plato giratorio de cristal como base.

▶ ¡Durante el funcionamiento de grill, coloque los alimentos directamente sobre la parrilla, no los cubra!

Tapa cobertora

No utilizar durante el funcionamiento de grill, CombiCrunch o combinado. ¡La tapa cobertora se fundiría!



■ La tapa cobertora se utiliza para que los alimentos no se sequen. Además, evita que se ensucie la cámara de cocción. Es adecuada para el calentamiento de alimentos en 1 ó 2 soportes. Con su uso se reduce la duración de la cocción.

▶ Coloque un plato sobre el plato giratorio de cristal y cúbralo con la tapa cobertora.

▶ Coloque un segundo plato sobre la tapa cobertora y cúbralo con una segunda tapa cobertora.

Ventilación

La ventilación se conecta automáticamente durante el funcionamiento. La ventilación puede seguir operativa adicionalmente tras finalizado el funcionamiento para que se enfríen los componentes electrónicos. Mientras tanto, puede abrir la puerta del aparato y extraer los alimentos. La ventilación se desconecta de forma automática.

Montaje

Las aperturas de evacuación de aire no deben cubrirse en ningún momento.

El aparato sólo debe montarse con el set de montaje adecuado y autorizado. Cualquier otro modo de instalación o montaje no está permitido.

Para el montaje del aparato está disponible un kit de montaje especial.

El aparato puede funcionar a una temperatura ambiental de +5 °C a +35 °C.

Para el correcto funcionamiento del aparato es necesaria una circulación de aire suficiente. Tenga en cuenta para esto las instrucciones de instalación y siga las prescripciones de montaje detalladas.

Manejo

Los modos de funcionamiento, el tiempo de conexión, el tiempo de desconexión, así como diferentes funciones adicionales pueden seleccionarse pulsando una o varias veces el botón correspondiente.

- El símbolo de la función seleccionada se ilumina o parpadea.
- En la pantalla digital correspondiente parpadea una propuesta.
- Girando el botón de ajuste OK se modifica el ajuste.
- Al pulsar el botón de ajuste OK se confirma el ajuste o el aparato lo adopta automáticamente en 10 segundos.
- Pueden realizarse otros ajustes o modificaciones en cualquier momento.
- Pulsando el botón ◯ se apaga el aparato.

Primera puesta en funcionamiento

Antes de utilizar por primera vez el aparato recién instalado, realice lo siguiente.

► Elimine materiales de embalaje y transporte de la cámara de cocción.

► Si en la pantalla digital derecha parpadea 12:00, gire el botón de ajuste OK y ajuste la hora.

- Pulsando el botón de ajuste OK puede saltarse de horas a minutos.
- Al girar pueden ajustarse las horas o los minutos.
- Al pulsar el botón de ajuste OK se confirma el ajuste o el aparato lo adopta automáticamente en 10 segundos.

► Limpie la cámara de cocción y los accesorios.

Ejemplo

Al calentar líquidos como leche en el microondas, introduzca una cucharilla de café para evitar el retardo de ebullición. Sólo con una pequeña sacudida del recipiente puede salpicarse el líquido. ¡Riesgo de quemaduras!
Durante la cocción se genera calor. ¡Riesgo de quemaduras! Utilice agarradores de cocina o guantes de protección. Mantenga a los niños alejados.
Remueva el líquido antes de consumirlo.

Los símbolos se explican en los 'Consejos de ajuste'. En la tabla de los 'Consejos de ajuste' aparece:

Calentar	Cantidad			**W**	**G**	**min.**	
Plato combinado	300 g	–		800	–	2–3	–

- ► El soporte del plato giratorio y el plato giratorio de cristal deben utilizarse en todos los modos de funcionamiento.
- ► Realice el manejo posterior como se describe en las siguientes páginas.

Seleccionar el modo de funcionamiento

▶ Seleccione el modo de funcionamiento ≋.
  – En la pantalla digital izquierda parpadea 650.
  – Parpadea el símbolo ≋.
  – Se enciende el símbolo |→|.
  – En la pantalla digital derecha se enciende 5'00.

▶ Girando el botón de ajuste OK se puede modificar la potencia de microondas a 800.

▶ Seleccione el tiempo de conexión con el botón ◷.
  – En la pantalla digital izquierda se enciende 800.
  – Se enciende el símbolo ≋.
  – Parpadea el símbolo |→|.
  – En la pantalla digital derecha parpadea 5'00.

▶ Modifique el tiempo de conexión a 2'00 girando el botón de ajuste OK y confirme pulsando.
  – El guiso se calienta.

Apagar

▶ Pulse el botón ◯.

– Se apagan los símbolos ≋, |→| y las pantallas digitales.

El aparato está apagado si no está encendido ningún símbolo. La ventilación puede seguir funcionando.

Extraer los alimentos

Al abrir la puerta del aparato puede salir aire caliente de la cámara de cocción. ¡Riesgo de quemaduras!
Los accesorios están calientes. ¡Riesgo de quemaduras! Utilice agarradores de cocina o el mango CombiCrunch.

▶ Deje abierta la puerta del aparato hasta que se haya enfriado la cámara de cocción, para evitar la corrosión.

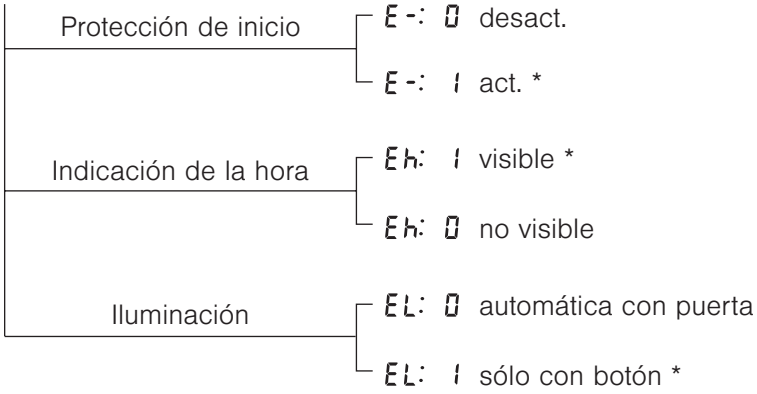
Ajustes de usuario

Es posible adaptar los ajustes.

- ▶ Con el aparato apagado, mantenga pulsado 5 segundos el botón de ajuste OK.
  - – En la indicación digital aparece EEEE.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
  - – En la pantalla digital se muestra E-: 1 para «Protección de inicio activada».
- ▶ Seleccione el ajuste girando el botón de ajuste OK.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
  - – En la pantalla digital parpadea p. ej. Eh: 1 para «Indicación de la hora visible».
- ▶ Girando el botón de ajuste OK la pantalla digital cambia a Eh: 0 para «Indicación de la hora no visible».
- ▶ El ajuste se confirma pulsando el botón de ajuste OK.
- ▶ El ajuste se finaliza pulsando el botón ◯.

Tras una interrupción de la corriente vuelve a activarse los ajustes por defecto.

Ajustes posibles



* Ajuste por defecto

Protección de inicio

La protección de inicio impide un inicio involuntario en un modo de funcionamiento. Si retrasa el inicio más de 1 minuto tras el último cierre de la puerta, se activa automáticamente la protección de inicio.

- Al intentar iniciar un modo de funcionamiento, en las pantallas digital aparece door.
- La apertura de la puerta del aparato desactiva la protección de inicio.
- El modo de funcionamiento se inicia pulsando el botón de ajuste OK.

Los botones ☼ / 🔔 y 🕘 pueden utilizarse de forma directa independientemente de la protección de inicio.

Indicación de la hora

En el ajuste «no visible», las indicaciones permanecen apagadas cuando el aparato está desconectado. Con esto se minimiza el consumo de corriente. Cuando el aparato está encendido, puede verse la hora.

El valor menor absoluto de consumo de corriente puede alcanzarse seleccionando en el ajuste de usuario Eh: 0, «Indicación de la hora no visible». A pesar del sistema automático de ahorro-standby, las funciones de seguridad permanecen activas. Al terminar el proceso de cocción, se borran todas las indicaciones.

Iluminación

En el ajuste «automática con puerta» se enciende la iluminación durante un modo de funcionamiento en marcha y al abrir la puerta del aparato o se apaga al cerrarla.

La iluminación puede encenderse o apagarse en cualquier momento pulsando el botón .

Si la iluminación no se apaga pulsando el botón , se apaga automáticamente 30 minutos después del final del funcionamiento.

Funciones de marcación de tiempo

Se dispone de las sigfuientes funciones de marcación de tiempo:

- Hora
- Temporizador – éste puede utilizarse siempre y de forma independiente de todas las demás funciones
- Tiempo de conexión – desconexión del aparato controlada por tiempo
- Retardo de inicio – conexión y desconexión del aparato controlada por tiempo

Con el aparato apagado, la luminosidad de la indicación de la hora se reduce de las 24 a las 6 h.

Ajustar y modificar la hora

No es posible modificar la hora cuando el aparato está en funcionamiento o se ha ajustado un retardo de inicio.

▶ Pulse el botón ⏲.
  – En la pantalla digital derecha parpadean las horas.
  – Parpadea el símbolo ⏲.
▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste las horas.
▶ Pulse el botón ⏲ o presione el botón de ajuste OK.
  – En la pantalla digital derecha parpadean los minutos.
  – Parpadea el símbolo ⏲.
▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste los minutos.

Al pulsar el botón de ajuste OK se confirma el ajuste o el aparato lo adopta automáticamente en 10 segundos.

Temporizador

El temporizador funciona como un reloj de cocina. Puede utilizarse siempre y de forma independiente de todas las demás funciones.

Ajustar

▶ Pulse el botón 🔔.
- – En la pantalla digital derecha parpadea 0 '00.
- – Parpadea el símbolo 🔔.

▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste la duración.

El ajuste se realiza

- hasta 10 minutos en etapas de 10 segundos, p. ej. 9 '50 = 9 min. 50 s.
- desde 10 minutos en etapas de minutos, p. ej. 1h 12 = 1 h. 12 min.

La duración máxima es de 9 h. 59 min.

Pulsando 1× el botón 🔔 puede restablecerse la duración a 0 '00.

▶ Si pulsa en el botón de ajuste OK, se inicia el temporizador.
- – En la pantalla digital derecha es visible el tiempo restante.
- – Se enciende el símbolo 🔔.

Transcurrido el tiempo ajustado

- – suena durante 1 minuto una secuencia repetida de 5 tonos de señalización cortos.
- – Parpadea el símbolo 🔔.

▶ Pulsando el botón 🔔, se apaga la señal acústica.

Comprobar y modificar

▶ Pulse el botón .
- – En la pantalla digital derecha parpadea el tiempo restante.
- – Parpadea el símbolo .

Girando el botón de ajuste OK puede modificarse la duración.

Apagar el aparato de forma anticipada

▶ Pulse 2× el botón .
- – En la pantalla digital derecha parpadea 0 '00.
- – Parpadea el símbolo .

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Tiempo de conexión

Si transcurre el tiempo de conexión, se desconecta automáticamente el modo de funcionamiento seleccionado.

Ajustar

- ▶ Seleccione el modo de funcionamiento deseado.
- ▶ Cuando la pantalla digital derecha no parpadee, pulse el botón ⏲.
  - – En la pantalla digital derecha parpadea el valor propuesto correspondiente.
  - – Parpadea el símbolo I→I.
- ▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste la duración.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Comprobar y modificar

- ▶ Pulse el botón ⏲.
  - – En la pantalla digital derecha parpadea el tiempo restante.
  - – Parpadea el símbolo I→I.

Girando el botón de ajuste OK puede modificarse la duración.

Desconectar antes de tiempo

- ▶ Pulse el botón ◯.

Tiempo de conexión transcurrido

Transcurrido el tiempo ajustado
- el aparato se apaga automáticamente
- durante 1 minuto suena una señal acústica larga interrumpida
- en la pantalla digital derecha parpadea 0 '00
- parpadea el símbolo |→|
- los ajustes se mantienen durante 3 minutos.

Prolongar el tiempo de conexión

▶ En un intervalo de 3 minutos seleccione la nueva duración girando el botón de ajuste OK.

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Desligar

▶ Pulse el botón ◯.
- Se borran los ajustes.

Retardo de inicio

El retardo de inicio está activo, cuando en el modo de funcionamiento seleccionado se ajusta el tiempo de conexión y, adicionalmente, el tiempo de desconexión. Entonces, el aparato se enciende automáticamente en el momento deseado y se vuelve a apagar.

El retardo de inicio sólo puede seleccionarse con un tiempo de conexión inferior a 20 minutos.
No deje los alimentos perecederos sin frío.
Para el modo de funcionamiento «PerfectDefrost» no es posible el retardo de inicio.

▶ Seleccione el modo de funcionamiento deseado.

Ajustar el tiempo de conexión

▶ Cuando la pantalla digital derecha no parpadee, pulse el botón ⏲.
  – En la pantalla digital derecha parpadea el valor propuesto correspondiente.
  – Parpadea el símbolo I→I.

▶ Girando el botón de ajuste ↙OK↘ puede ajustar la duración.

Ajustar el tiempo de desconexión

▶ Pulse nuevamente el botón ⏲.
- En la pantalla digital derecha parpadea p. ej. 8:15 – tiempo de desconexión sin retardo.
- Parpadea el símbolo →|.

▶ Girando el botón de ajuste OK puede ajustarse el tiempo de desconexión.

El tiempo de desconexión puede postergarse como máximo 23 h 59 min.

▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
- En la pantalla digital derecha puede verse la hora.
- Se enciende el símbolo →|.
- El modo de funcionamiento seleccionado permanece apagado hasta el inicio automático.

Ejemplo: ▶ Seleccione el modo de funcionamiento ≋ y 150 W.
▶ A las 8 h. ajuste un tiempo de conexión de 15 min.
▶ Ajuste el tiempo de desconexión a las 11 h. 30 min.
- El aparato se enciende automáticamente a las 11 h. 15 min. y se vuelve a apagar a las 11 h. 30 min.

Comprobar y modificar

▶ Pulse 1× el botón ⏲.
  – El tiempo de conexión es visible durante 2 segundos.
▶ Pulse 2× el botón ⏲.
  – El tiempo de desconexión parpadea y puede modificarse.

El tiempo de conexión, el modo de funcionamiento y la potencia de microondas no pueden modificarse.

Desconectar antes de tiempo

▶ Pulse el botón ◯.

Tiempo de conexión transcurrido

Transcurrido el tiempo ajustado
  – el aparato se apaga automáticamente
  – durante 1 minuto suena una señal acústica larga interrumpida
  – en la pantalla digital derecha parpadea 0 '00
  – parpadea el símbolo |→|
  – los ajustes se mantienen durante 3 minutos.

Prolongar el tiempo de conexión

▶ En un intervalo de 3 minutos seleccione la nueva duración girando el botón de ajuste ↙OK↘.
▶ Confirme pulsando el botón de ajuste ↙OK↘.

Desligar

▶ Pulse el botón ◯.
  – Se borran los ajustes.

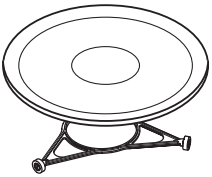
Modos de funcionamiento

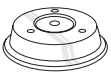
A continuación se describen todos los modos de funcionamiento.

► Tenga en cuenta las indicaciones en los 'Consejos de ajuste'.

Modo de funcionamiento	Símbolo	Intervalo	Valor propuesto
Grill		–	15 min.
Power&Favorit		1000 W 0–2min30	1000 W 50 s.
Microondas		0–850 W 0–1h30	650 W 5 min.
PerfectDefrost		50–2500 g	400 g
CombiCrunch		0–1h30	2 min.
Funcionamiento combinado		0–650 W 0–1h30	650 W / 5 min. o 350 W / 15 min.

► Utilice siempre el soporte del plato giratorio y el plato giratorio de cristal en combinación con el resto de accesorios.



Aplicación	Accesorios
Para una corteza dorada y crujiente; para gratinar y tostar. Precaliente la cámara de cocción 5 minutos. Coloque el alimento directamente sobre la parilla.	
Para el calentamiento diario de líquido como agua para té, leche, etc.	–
Para la preparación y el calentamiento de verdura, patatas, pescado, carne, etc. La mayoría de los alimentos deben girarse o mezclarse a la mitad del tiempo de cocción.	
Para la descongelación de carne, pescado, aves, etc.	–
Para pizzas, pasteles, quiches, huevos fritos con bacón, hamburguesas, salchichas pequeñas, etc.	
Para gratinado, lasaña, aves, patatas horneadas, etc.	

Power&Favorit

El calentamiento de un líquido como p. ej. 2 dl de café puede guardarse con este modo de funcionamiento.

- ▶ Seleccione el modo de funcionamiento [≋].
  - – En la pantalla digital izquierda se enciende 1000.
  - – Parpadea el símbolo [≋].
  - – En la pantalla digital derecha parpadea 0'50.
- ▶ Girando el botón de ajuste OK puede ajustarse el tiempo de ajuste.
- ▶ Con una pulsación más larga (durante 2 segundos) del botón de ajuste se guarda el tiempo.

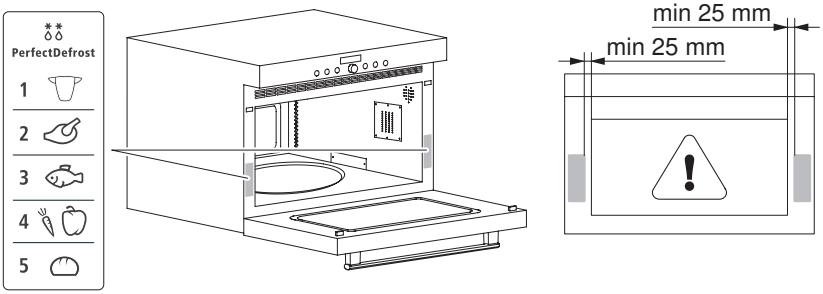
Al seleccionar la vez siguiente el modo de funcionamiento [≋], en la pantalla digital derecha parpadea el tiempo de ajuste guardado.

PerfectDefrost

Este modo de funcionamiento sirve para la descongelación perfecta de alimentos con un peso neto de 50–2500 g. Hay definido un programa automático para los 5 siguientes grupos de alimentos:

Pantalla digital izquierda	Grupos de alimentos	Peso máx.
1	Carne	2000 g
2	Pollo	2500 g
3	Pescado	1500 g
4	Verduras	1500 g
5	Pan	1000 g

El siguiente adhesivo con los 5 grupos de alimentos puede colocarse como sigue:



- ► Seleccione el modo de funcionamiento .
  - – En la pantalla digital izquierda parpadea 1.
  - – En la pantalla digital derecha se enciende 400.
- ► Seleccione el grupo de alimentos girando el botón de ajuste OK y confirme pulsando.
  - – En la pantalla digital izquierda se enciende el grupo de alimentos.
  - – En la pantalla digital derecha parpadea 400.
- ► Seleccione el peso del alimento girando el botón de ajuste OK y confirme pulsando.
  - – El programa se inicia.
  - – En la pantalla digital derecha aparece el tiempo restante.

Después de aprox. la mitad del tiempo, la descongelación se detiene.
- La señal acústica suena tres veces.
- En la pantalla digital izquierda aparece turn.
- En la pantalla digital derecha aparece Food.

► Abra la puerta del aparato.

► Mezcle o dé la vuelta a los alimentos.

► Cierre la puerta del aparato y confirme pulsando el botón de ajuste OK.
- La descongelación continúa.

Si no gira o mezcla los alimentos, la descongelación continúa automáticamente tras 2 minutos.

CombiCrunch

Este modo de funcionamiento combina microondas y grill. Para un resultado óptimo, debe utilizarse el plato CombiCrunch.

► Seleccione el modo de funcionamiento.
- En la pantalla digital derecha parpadea 2'00.

► Ajuste el tiempo de ajuste girando el botón de ajuste OK y confirme pulsando.

Funcionamiento combinado

El funcionamiento combinado sólo es posible con microondas y grill.

▶ Seleccione el modo de funcionamiento [▭].
  – En la pantalla digital derecha parpadea 0h 15.
  – Parpadean los símbolos I→I y [▭].
▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste la duración – máxima 1h 30.

El tiempo de ajuste se refiere al funcionamiento de grill y microondas.

▶ Seleccione el modo de funcionamiento [≋].
  – En la pantalla digital derecha se enciende el tiempo de ajuste seleccionado.
  – Se enciende el símbolo I→I.
  – Parpadea el símbolo [≋].
  – En la pantalla digital izquierda parpadea 350.
▶ Girando el botón de ajuste OK, ajuste la potencia de microondas.
▶ De ser necesario, ajuste un retardo de inicio.
▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Comprobar y modificar

▶ Encienda o apague el grill con el botón [▭].
▶ Seleccione el microondas con el botón ≋+.
  – Parpadea el símbolo [≋].
  – En la pantalla digital izquierda parpadea la potencia de microondas.
▶ Girando el botón de ajuste OK se puede reducir la potencia de microondas a 0.
  – Se desconecta el funcionamiento del microondas.

Apagar

▶ Pulse el botón ◯.

Consejos de ajuste

Explicación de los símbolos

	Grill
	Modos de funcionamiento del microondas
W	Watt
G	Peso
min.	Duración en minutos
	Accesorios

Uso óptimo

En los libros de cocina las indicaciones son a veces demasiado elevadas y los accesorios indicados no son los óptimos para este aparato. En las siguientes tablas se encuentran diferentes datos para un uso óptimo.

- ► Coloque los alimentos siempre en el centro del plato giratorio de cristal.
- ► Tape los alimentos líquidos y con vapor, excepto si desea que queden crujientes.
- ► Los alimentos con poco líquido deben taparse durante el calentamiento para que no se sequen.
- ► Después de la mitad del tiempo, mezcle o dé la vuelta a los alimentos.
- ► Para un calentamiento homogéneo, deje los platos al fin de la cocción en la cámara de cocción (tiempo de reposo).
- ► Evitar abrir frecuentemente la puerta del aparato.

Varias porciones pequeñas se calientan más rápido y de modo más homogéneo que una única porción grande.

Calentar

	Cantidad			W	G	min.	
Plato combinado	300 g	–		800	–	2–3	–
Gulasch	300 g	–		800	–	3	–
Sopa	3 dl	–		800	–	1,5–2	–
Salsa	3 dl	–		800	–	2–3	–
Hamburguesa	2 piezas	–		800	–	6–8	–
Salchichas	2 piezas	–		500	–	6–8	–
Lasaña	450 g	–		500	–	5–6	–
Pasta	200 g	–		800	–	2	–
Arroz	150 g	–		800	–	1,5–2	–
Arroz	300 g	–		800	–	2–3	–
Pollo	300 g	–		500	–	3–4	–
Verduras	250 g	–		800	–	1,5–2	–
Leche	2 dl	–		–	–	1	–
Café	2 dl	–		–	–	1	–

- ► Al calentar líquidos, introduzca una cucharilla de café en el recipiente para evitar el retardo de ebullición.
- ► A la mitad del tiempo de cocción, mezcle o dé la vuelta a los alimentos.
- ► Tras el calentamiento deje un tiempo de reposo de aprox. 2 minutos.
- ► En caso de arroz y pasta, debe añadirse algo de líquido.

Descongelar

Alimento	Cantidad			W	G	min.	
Salchichas	500 g	–		–	500 g	–	–
Gambas	200 g	–		–	200 g	–	–
Espinacas	300 g	–		350	–	–	–
Verdura variada	250 g	–		350	–	–	–
Fruta	250 g	–		–	250 g	–	–
Hogaza de pan	500 g	–		–	500 g	–	–
Panecillos de París	2 piezas	–		–	200 g	–	–
Pastel (bizcocho)	1 pieza	–		–	600 g	–	–
Brioche	5 piezas	–		–	600 g	–	–

- ► Después de la mitad del tiempo de descongelación, mezcle o dé la vuelta a los alimentos.
- ► El tiempo de descongelación depende de la forma y el grosor del alimento.
- ► Intente conseguir ya durante la congelación una forma plana lo más pequeña posible.
- ► Para una descongelación perfecta debe dejarse un tiempo de reposo de aprox. 4 minutos tras la descongelación.

Descongelación y cocción simultáneas

Productos congelados	**Cantidad**			**W**	**G**	**min.**	
Pizza	200 g 300 g 400 g	–		–	–	6 7 9	
Hamburguesa	2 piezas 4 piezas	–		–	–	5–6 7–8	
Varitas de pescado	200 g 300 g	–		–	–	5 7	
Patatas fritas	200 g 300 g 400 g	–		–	–	8 10 12	
Verdura variada	200 g 300 g 400 g	–		–	–	5 6 7	
Compota de fruta	200 g 300 g 400 g	–		650	–	4 5 6	–
Lasaña	400 g hasta 450 g	–		650	–	13–17	–
Sopa	3 dl	–		800	–	5	–
Plato precocinado	400 g	–		800	–	6–8	–

► Siga las recomendaciones del fabricante.

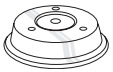
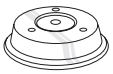
► A la mitad del tiempo de cocción, mezcle o dé la vuelta a los alimentos.

Cocer

Carne	Cantidad			W	G	min.	
Cerdo asado	1 kg	–		–	–	20	
Ternera asada	1 kg	–		–	–	15–18	
Chuleta de cerdo	1 kg gruesa 1 kg fina	–		–	–	22–24 18–20	
Pierna de cordero	1 kg	–		–	–	20–25	
Rosbif	1 kg rosada 1 kg media 1 kg hecha	–		–	–	10–12 12–14 14–16	
Salchichas	200 g 400 g	–		–	–	4–5 7–8	
Brochetas	600 g	–		–	–	12–15	
Pollo	1,2 kg entero 600 g porciones	–		–	–	20–25 16–18	

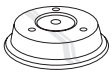
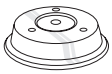
► Dé la vuelta a la pieza de carne a la mitad del tiempo de cocción.

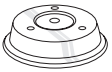
► Tras la cocción deje un tiempo de reposo de aprox. 10–15 minutos.

Pescado	**Cantidad**			**W**	**G**	**min.**	
Pescado, entero	500 g 800 g	+		650	–	10–12 12–15	
Filete de pescado	400 g 500 g	–		–	–	3–5 5–6	
Salmón	2 piezas de 200 g	–		–	–	7–8	
Filete de lenguado	400 g	–		650	–	4–5	
Trucha	2 piezas de 200 g 2 piezas de 400 g	–		650	–	5–7 8–11	
Calamar	650 g	+		650	–	7–9	
Cangrejo	500 g	–		500	–	7–8	

► Pueden añadirse líquidos como caldo o vino.

► Tras la cocción deje un tiempo de reposo de aprox. 3 minutos.

Verdura fresca	**Cantidad**			**W**	**G**	**min.**	
Brócoli	300 g 500 g	–		800	–	3–4 6–8	
Alcachofas	1 pieza 2 piezas	–		800	–	4–5 6–8	
Zanahorias	300 g 400 g	–		800	–	3–4 6–8	
Coliflor	300 g 500 g	–		800	–	3–4 6–8	
Col de Bruselas	500 g	–		800	–	6–9	
Hinojo	300 g	–		800	–	3–4	
Setas	500 g	–		800	–	3–5	
Maíz	500 g (2 piezas)	–		800	–	10–12	
Berenjenas	400 g	–		–	–	6–8	
Patatas en rodajas	250 g 400 g 500 g	–		–	–	8–10 12–14 15–18	
Patatas enteras	1 pieza (de 250 g) 2 piezas (de 250 g) 4 piezas (de 250 g)	–		800	–	4–6 8–10 12–15	

Verdura fresca	**Cantidad**			**W**	**G**	**min.**	
Guindilla	2 piezas 4 piezas	–		–	–	7–8 10–12	
Guisantes *	250 g	–		800	–	4–5	
Tomates *	400 g	–		800	–	2–3	
Espinacas *	250 g	–		800	–	3–4	
Calabacín	250 g	–		–	–	1–2	

* Debe añadirse algo de líquido.

► A la mitad del tiempo de cocción, mezcle o dé la vuelta a los alimentos.

Cuidado y mantenimiento

Deje enfriar el aparato y los accesorios antes de limpiarlos.
En caso de daños en la puerta del aparato o el cierre de la puerta, el aparato no puede utilizarse más. Compruebe regularmente estas piezas.
Los agentes abrasivos y útiles de limpieza como lana de acero, cuchillos, rascadores para cristal, cuchillas, etc. no pueden utilizarse en ningún caso para la limpieza del cristal de la puerta. Los arañazos en el cristal de la puerta pueden producir la rotura del cristal.
No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza abrasivos, muy ácidos ni limpiadores de acero inoxidable. No deben utilizarse estropajos abrasivos, lana metálica, etc. Estos productos dañan las superficies.

Limpieza exterior

- ► La suciedad o los restos de agentes de limpieza deben eliminarse inmediatamente.
- ► Limpie las superficies con un paño suave humedecido en agua, en caso de superficies metálicas en la dirección de esmerilado. A continuación, seque con un paño suave.

Limpiar la puerta del aparato

¡La puerta del aparato no puede retirarse en ningún caso!
Los agentes abrasivos y útiles de limpieza como lana de acero, cuchillos, rascadores para cristal, cuchillas, etc. no pueden utilizarse en ningún caso para la limpieza del cristal de la puerta. Los arañazos en el cristal de la puerta pueden producir la rotura del cristal.

- ► Limpie la puerta del aparato con un paño suave humedecido con agua. A continuación, seque con un paño suave.

Limpiar la cámara de cocción

Tras la limpieza, vuelva a colocar sin falta el soporte del plato giratorio y el plato giratorio de cristal.
En ningún caso utilice agentes de limpieza abrasivos. No deben utilizarse estropajos abrasivos, lana metálica, etc. Estos productos dañan la superficie.

- ▶ Limpie regularmente la cámara de cocción, especialmente si los platos han rebosado. Tenga cuidado de que no queden restos de comida o salpicaduras de grasa. Antes de la limpieza, extraiga todos los accesorios de la cámara de cocción.
- ▶ Es posible limpiar la suciedad con el aparato templado y un paño húmedo. Utilice un paño suave humedecido con agua y frote con un paño suave.
- ▶ En caso de suciedad persistente, caliente un vaso de agua durante 2–3 minutos a la potencia del microondas máxima. La suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma.
- ▶ Para combatir olores desagradables, caliente un vaso de agua con zumo de limón durante 2–3 minutos a la potencia del microondas máxima.

Limpiar los accesorios

Deje enfriar el plato giratorio de cristal antes de la limpieza. Antes de limpiarlo, debe dejar enfriar bien el plato CombiCrunch. Nunca debe introducirse en agua el plato CombiCrunch o ponerse debajo del grifo del agua si aún está caliente. Un enfriamiento rápido puede dañar el plato.

Los siguientes accesorios pueden lavarse en el lavavajillas:

- Soporte de plato giratorio
- Plato giratorio de cristal
- Tapa cobertora
- Mango CombiCrunch
- Parrilla

El plato CombiCrunch no debe lavarse en el lavavajillas. Podría dañarse el revestimiento.

▶ Para la limpieza, utilice un detergente suave, agua y una esponja. Los estropajos abrasivos, lana metálica, etc. siempre dejan daños visibles.

Sustituir la bombilla

Por motivos de seguridad técnica debe ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente si la bombilla es defectuosa.

Solucionar fallos por sí mismo

A continuación aparece una lista de fallos, los cuales puede solucionar usted mismo fácilmente según el proceso descrito. En caso de que se indicara otro fallo, o si no puede solucionarse el fallo, llame al servicio técnico.

Antes de llamar al servicio técnico, anote el número FN y el mensaje de fallo completo p. ej. F xx .

¿Qué hacer si...?

... se ha conectado el aparato sin ningún alimento

Posible motivo	Solución
	El aparato no sufre daños si sólo se ha conectado durante un breve intervalo de tiempo. No ponga en marcha el aparato sin alimentos.

... el aparato no funciona

Posible motivo	Solución
■ El aparato no está conectado a la red eléctrica.	► Comprobar la alimentación eléctrica.
■ El fusible o la caja de fusibles de la instalación doméstica son defectuosos.	► Cambiar los fusibles. ► Volver a conectar la caja de fusibles.
■ Interrupción de la alimentación de corriente.	► Comprobar la alimentación eléctrica.
■ El aparato es defectuoso.	► Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

… al encender el aparato se oye un ruido de raspado

Posible motivo	Solución
■ El fondo de la cámara de cocción y el soporte del plato giratorio están sucios.	► Limpiar regularmente el fondo de la cámara de cocción y el soporte del plato giratorio.

… el aparato ocasiona interferencias con el televisor

Posible motivo	Solución
	En este caso su aparato no es defectuoso. Durante el funcionamiento pueden presentarse interferencias con la televisión o la radio. Se trata en este caso de interferencias similares a las ocasionadas por pequeños electrodomésticos (tales como batidoras, aspiradoras, etc.).

… sale aire caliente del aparato

Posible motivo	Solución
	Se trata de un estado operativo normal. El calor que sale de los alimentos calienta el aire de la cámara de cocción, que se transporta hacia fuera. En este aire caliente no hay microondas. Las aberturas de evacuación del aire no deben cubrirse en ningún caso.

... el aparato se desconecta de forma prematura

Posible motivo	Solución
■ El aparato se ha sobrecalentado.	► Compruebe las aberturas de evacuación de aire del aparato. Éstas deben quedar libremente accesibles.
■ Las aberturas de evacuación de aire están cubiertas.	► Liberar las aberturas de evacuación de aire de posibles objetos.
	► Esperar hasta que se haya enfriado el aparato. ► Iniciar nuevamente el aparato.

Tras una interrupción de la corriente

Tras una interrupción de corriente en la pantalla digital derecha parpadea 12:00 y el símbolo ⏲.

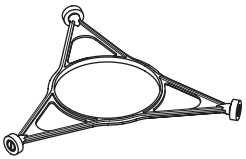
► Gire el botón de ajuste OK y ajuste las horas.
► Confirme pulsando el botón de ajuste OK.
► Gire el botón de ajuste OK y ajuste los minutos.
► Presionando de nuevo el botón de ajuste OK se confirma la hora.

Todos los ajustes de usuario vuelven a los ajustes por defecto.

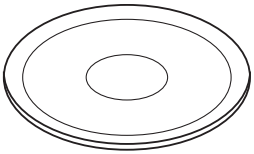
Accesorios y piezas de repuesto

En los pedidos debe indicarse el núm. de modelo y la denominación exacta.

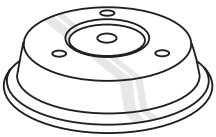
Soporte de plato giratorio



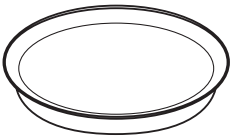
Plato giratorio de cristal



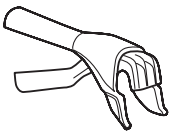
Tapa cobertora



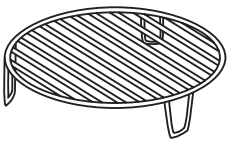
Plato CombiCrunch



Mango CombiCrunch



Parrilla



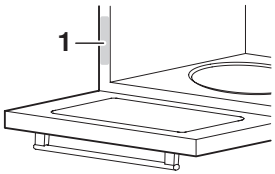
Datos técnicos

Dimensiones exteriores

▶ Véanse las instrucciones de instalación

Conexión eléctrica

▶ Véase la placa de características **1**



Sistema automático de ahorro-standby

Para evitar un consumo de energía innecesario, el aparato está equipado con un sistema automático de ahorro-standby.

El valor menor absoluto de consumo de corriente puede alcanzarse seleccionando en el ajuste de usuario Eh: 0, «Indicación de la hora no visible». A pesar del sistema automático de ahorro-standby, las funciones de seguridad permanecen activas.

Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE y poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y desecharse en el lugar adecuado.

Desinstalación

- Desenchufe el aparato. Si el aparato ya está instalado, esta tarea debe realizarla un electricista autorizado.

Seguridad

- Debe dejarse el aparato inutilizable para evitar accidentes resultantes de un uso indebido, especialmente con la presencia de niños.
- Desenchufe el aparato o permita que un electricista desmonte la toma de corriente. A continuación, aísle el cable de red del aparato.
- Retire el cierre de la puerta o déjelo inutilizable.

Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con la eliminación adecuada, las materias primas podrán volver a utilizarse.
- El símbolo figura en la placa de características del aparato. Éste indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica.
- La eliminación se debe realizar según las normas locales de eliminación de desechos. Si desea más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, diríjase a las autoridades locales competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos de su localidad o al establecimiento especializado donde haya adquirido el aparato.

Índice

A

Aberturas de evacuación de aire 53
Accesorios 12, 16, 54
  Limpiar 50
Ajustar el tiempo 26
Ajustar la hora 26
Ajustes de usuario 23
Ámbito de validez 2
Antes de la primera puesta en funcionamiento 5

B

Bloqueo para niños 23
Botones 15
Breves instrucciones 60

C

Calentar 41
Calentar alimentos 10
Calentar líquido 10
Cierre de seguridad 14
Cocer 44
CombiCrunch 34, 38
  Mango 17
  Plato 16
Conexión eléctrica 55
Consejos de ajuste 40
  Calentar 41
  Cocer 44
  Descongelar 42
Cuidado 48

D

Datos técnicos 55
Desconectar antes de tiempo 29, 33
Descongelar 42
Descripción del aparato 14
Desinstalación 56
Desligar 30, 33
Dimensiones exteriores 55

E

Elementos de mando 15
Eliminación 56
Embalaje 56
Energía de microondas 5
Estructura 14
Evitar daños en el aparato 9
Explicación de los símbolos 40
Extraer los alimentos 22

F

Fallos 51
Formato de hora 23
Funcionamiento combinado 34, 39
Funciones de marcación de tiempo 26

G

Grill 14, 34

I
Iluminación 14, 23, 25
Indicación de la hora 23, 24
Parpadea 53
Indicaciones de seguridad
Acerca del uso 7
Antes de la primera puesta en funcionamiento 5
Con la presencia de niños en casa 6
Uso según las indicaciones 6
Indicadores 15
Interferencias con el televisor ... 52
Interferencias de radio 52
Interrupción de corriente 53

L
Limpiar la cámara de cocción .. 49
Limpieza 48
Limpieza exterior 48

M
Manejo 19
Ejemplo 20
Mantenimiento 48
Microondas 34
Indicaciones de seguridad 10
Modo de funcionamiento 15
CombiCrunch 38
PerfectDefrost 37
Power&Favorit 36
Modos de funcionamiento 34
Modos de funcionamiento del microondas 15
Montaje 18

N
Núm. de modelo 2

P
Parrilla 12, 17
PerfectDefrost 34, 37
Piezas de repuesto 54
Placa de características 14, 55
Plato CombiCrunch 12
Plato giratorio de cristal 12, 16
Power&Favorit 34, 36
Presencia de niños en casa 6
Primera puesta en funcionamiento 19
Protección de inicio 24
Puerta del aparato 14
Limpiar 48
Puesta en funcionamiento 5, 19

R
Retardo de inicio 31
Ruido de raspado 52

S
Seguridad 56
Señal acústica 23
Servicio de reparaciones 59
Símbolos 2, 15
Soporte de plato giratorio .. 12, 16
Standby 55
Sustituir la bombilla 50

T
Tapa cobertora 17
Temperatura ambiental 18
Temporizador 27
Tiempo de conexión 29
Tiempo de desconexión 31
Tipo 2

U
Unidad de temperatura 23
Uso óptimo 40

V
Vajilla 13
Ventilación 18

Servicio de reparaciones

El capítulo 'Solucionar fallos por sí mismo' le ayudará a reparar fallos operativos menores.
Esto le permitirá ahorrarse tener que llamar a un técnico de reparación y el gasto consiguiente.

Le rogamos que en caso de ponerse en contacto con nosotros debido a una avería operativa o para realizar un pedido nos indique el número de fabricación (FN) y el nombre de su aparato. Introduzca estos datos aquí y en el adhesivo de servicio que se proporciona junto con el aparato. Péguelo en un lugar bien visible o en su agenda telefónica.

FN		Aparato	

Puede encontrar estos datos en la tarjeta de garantía, en la factura original y en la placa de características del aparato.

► Abra la puerta del aparato.
  – La placa de características se encuentra en el lado izquierdo de la cámara de cocción.

Breves instrucciones

Lea en primer lugar las normas de seguridad del manual de instrucciones.

Ajustar la hora

- ▶ Pulse el botón ⏲.
- ▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste las horas.
- ▶ Pulse nuevamente el botón ⏲.
- ▶ Gire el botón de ajuste OK y ajuste los minutos.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

Desconectar el aparato

- ▶ Pulse el botón ⏻.

Ajustar el temporizador

- ▶ Pulse el botón 🔔.
- ▶ Ajuste la duración girando el botón de ajuste OK.

Activar Power&Favorit

- ▶ Pulse el botón ≋+.
- ▶ Confirme pulsando el botón de ajuste OK.

V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J944.354-1